

## Los 7 platos más reconocidos de la cocina española

**Allianz Global Assistance está llevando a cabo una campaña para elegir el mejor plato de la gastronomía nacional y presentarlo como Bien Inmaterial de la Humanidad ante la UNESCO... ¿Cuáles son los platos que más representan a España?**

El gazpacho andaluz, la fabada, el pollo al chilindrón, la ensaimada mallorquina, la crema catalana, las papas arrugadas con mojo picón, el jamón ibérico, la tortilla, el turrón... ¿Te suenan? Son algunos de los mejores platos de nuestra cocina, comidas que, entre otras, se han tenido en cuenta a la hora de escoger las 7 Maravillas Gastronómicas de España. Se trata de una iniciativa llevada a cabo por Allianz Global Assistance para "defender la importancia de la gastronomía española como medio de expresión cultural".

El objetivo de esta iniciativa era seleccionar los mejores platos de la gastronomía nacional con el fin de acumular respaldo social para proponer una candidatura de la gastronomía española como Bien Inmaterial de la Humanidad ante la UNESCO, como así han hecho países como Japón, México y Francia. Para ello, pusieron en marcha un concurso en el que los usuarios podían escoger su mejor plato de la gastronomía española entre 20 opciones. ¿Quieres saber cuáles han sido los ganadores? ¡A continuación te los mostramos!

### Papas arrugadas

Las famosas papas arrugadas con mojo picón de las Islas Canarias han sido el plato más votado. Tal y como explican desde Allianz Global Assistance, no es de extrañar que la patata sea un ingrediente con mucha importancia en la gastronomía de esta zona de España, ya que las islas eran un puerto de paso en los viajes procedentes de América que, como sabes, es la tierra de origen de este alimento. El plato consiste en cocer en agua salada pequeñas patatas con piel y servir las con mojo picón.

### Jamón ibérico

En el segundo puesto de la lista encontramos el jamón ibérico, que no hay que confundir con el jamón serrano. Y es que mientras el segundo procede de cerdos blancos, el ibérico proviene de cerdos de raza ibérica. Eso sí, es importante tener en cuenta que existen cuatro tipos de denominaciones: el jamón de cebo ibérico, el jamón de cebo de campo ibérico, el jamón de bellota ibérico y el jamón de bellota 100% ibérico.

### Pulpo a la gallega

En tercera posición encontramos el pulpo a la gallega, también conocido como pulpo a feira. Se trata de un plato tradicional gallego que se prepara vaciando las vísceras del animal y cociéndolo para ablandar la carne. Cuando el pulpo adquiere el punto de pureza justo, se corta en rodajas y se rocía con aceite de oliva y pimentón. También se suele acompañar de sal gruesa y de patatas cocidas.

### Paella valenciana

Como no podía ser de otra manera, la paella valenciana también está presente en esta lista. Aunque existen muchas variantes, algunos expertos aseguran que la receta original está compuesta de arroz,

carne de conejo y pollo, garrafón, tomate, azafrán y judía verde. En cuanto al nombre, hace referencia a la enorme sartén circular en la que se cocina, que también es conocida como paellera.

#### Tortilla de patatas

Tampoco falta en la lista la tortilla española, uno de los platos más típicos de nuestro país. Además, es importante tener en cuenta que se trata de una receta la mar de sencilla: consiste en mezclar huevo batido con patatas fritas previamente. Son muchos los que también le añaden cebolla. Algunas investigaciones aseguran que el plato proviene de la localidad de Villanueva de la Serena, en Badajoz.

#### Quesada pasiega

En sexto lugar encontramos la quesada pasiega, cuyo origen se remonta a la época medieval. Se trata de un plato tradicional de la Comunidad Autónoma de Cantabria que en su receta original no lleva queso. Así, la base está realizada con leche de vaca cuajada mezclada con mantequilla, azúcar, harina de trigo, huevos, un toque de canela y ralladura de limón.

#### Paparajotes murcianos

Por último, tenemos que hablar de los paparajotes murcianos, un postre de origen árabe de elaboración sencilla. Se prepara rebozando hojas de limonero en una mezcla de huevo, leche y harina y friéndolas en aceite de oliva hirviendo. Para finalizar, se le añade un toque de azúcar y canela.

¿Cuál es para ti el mejor plato de la gastronomía española?

El contenido de este comunicado fue publicado primero en la web de Vuela Viajes

#### **Datos de contacto:**

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Patrimonio](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>